



SORBOSOL

ESTABILIZANTE TOTAL

COMPOSICIÓN

Potasio sorbato 67,5%, Potasio metabisulfito 22,5%, ácido L ascórbico 10%.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo y granulos de color blanco con olor débil a anhídrido sulfuroso.

Poliformulado de acción compleja para la estabilidad biológica y química del vino.

SORBOSOL K asegura una eficaz acción anti fermentativa y fungistática merced a la asociación del sorbato potásico y el anhídrido sulfuroso libre. El metabisulfito potásico presente, además de ser sinérgico con el sorbato potásico, asegura la inhibición de las bacterias lácticas que pueden producir la desaparición del olor a geranio en el vino.

SORBOSOL K desempeña una acción antioxidante, por el efecto conjunto del anhídrido sulfuroso y del ácido ascórbico, asegurando la estabilidad química y física del vino.

APLICACIONES

- SORBOSOL K está indicado como estabilizante biológico del vino en todos los casos en los que no existen tecnologías suficientes para garantizar su estabilidad.
- Puede ser un coadyuvante válido en la estabilización biológica en frío del vino (microfiltración).
- Además, SORBOSOL K es el producto ideal para el vino vendido a granel en damajuanas, asegurando una acción anti nata.

DOSIS

20-40 g/hL (40 g/hL aportan al vino la dosis máxima de ácido sórbico permitida por la ley).

MODO DE EMPLEO

SORBOSOL K se añade a la masa por tratar inmediatamente antes del embotellado, sin tener que dispersarse previamente en agua o vino, espolvoreando en el vino en remontado. Para asegurar el máximo efecto estabilizante, se recomienda, antes de envasar el vino, llevar a cabo una filtración estabilizante.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contenido SO ₂ (% SO ₂)	13 +/- 3,5
Contenido ac. ascórbico (% ac. ascórbico)	10 +/- 2,5

Los valores se han calculado con métodos Oficiales o bien con métodos desarrollados por la propia Esseco. La empresa está a disposición por si precisa otros datos que no se han detallado en esta ficha.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reglamento (CE) N. 606/2009